

Сведения об условиях питания обучающихся в Академии

Питание обучающихся организовано ООО «Энтерия» (на основании договора ДА-046/2013 от 01.12.2013 на организацию питания) и РООИ Клуб «Долг» (на основании договора ДА-062/6-2009 от 01.09.2009 на организацию питания) в столовых, всего более 260 посадочных мест. В здании Академии установлены 3 кофе- и снэк-автоматов. Данные организации неукоснительно соблюдают требования законодательства и нормы СанПиН, в том числе при организации питания обучающихся образовательных учреждений реализуются следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, СанПиН 2.4.5.2409-08.

При организации питания обучающихся включаются в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;

–хлеб и хлебобулочные изделия;

–сахар и кондитерские изделия.

Обучающиеся, получающие высшее профессиональное образование по очной форме обучения, обеспечиваются среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08.

Студенческая столовая, расположенная в цокольном этаже здания по адресу: Москва, ул. Новочеремушкинская, д.69, имеет два зала: основной с числом посадочных мест до 120 и малый зал с числом посадочных мест до 38.

Пищеблок оборудован современным технологическим оборудованием, соответствующим нормам и требованиям при организации общественного питания.

Режим работы: пн-чт: 09:00—19:00; пт: 09:00—18:00; сб: 09:00—17:00 (воскресенье – выходной).

Столовая, расположенная по адресу: Москва, Волгоградский проспект, д.26, стр.1, имеет 100 посадочных мест и оборудована централизованным горячим и холодным водоснабжением, канализацией, отоплением и приточно-вытяжной вентиляцией.

Режим работы: пн-пт: 09:00—20:00; (суббота, воскресенье – выходной).